

EXTRAIT DE CHENE

EXTRACTO DE ROBLE TOSTADO

Origen

Duramen de roble Quercus Robar. Bosque de la ciudad de Limousin - Francia - 100% origen vegetal, sin aditivos, conservantes, sustancias químicas o de otro tipo. Certificado de Origen Botánico expedido por el Ministerio de Economía de Francia.

Propiedades

Aporta gusto a madera y aroma tostado tipo tonelería de tostado medio. Control de notas organolépticas. Enriquecimiento potencial de compuestos fenólicos, Ligninas, taninos, azúcares vegetales. Refuerzo de materias colorantes para destilados, rones, brandys, vinagres ...

Interés enológico

Además de seleccionar y extraer la parte mas rica del roble de la región de Limousin, el duramen, añade el tostado en el caso del extracto total. Eso permite intensificar su aroma. El tostado hecho en barricas tradicionales aporta una serie de aromas distintos, entre los que se encuentra el tostado tan solicitado. Se han reunido todos los componentes necesarios para la elaboración de los mejores destilados.

Solubilidad

Solución clara, limpia (a 20ºC - 0.04% en alcohol de 40% v/v).

Pérdida por desecación

3.7% a 105ºC en g/100 (conforme: inferior a 10).

Modo de empleo

Disolviendo directamente en el vino.

Dosificación

Precisa y fácilmente controlable.

Análisis bacteriológico

Flora total, Levaduras/mohos, Coniformes totales, Colofones fecales, Escherichia coli: Ausencia.

Presentación

Polvo muy fino de color gamuza oscuro / chocolate.

Conservación

Larga duración, al abrigo del aire y de la luz.



Distribuye:


Calle 13 Manzana K, lote 3, Parque Industrial de Las Heras. (5538)
Las Heras - Mendoza - Argentina./ Tel./ Fax: ++ 54 261 447 3330